



Rinkeby kalkonlår med kall örtsås

Ugn 200 °C 4-5 portioner

Kalkonlår

- 2 Rinkeby kalkonlår
- 2-3 vitlöksklyftor
- 75 g rumsvarmt smör
- Yttersta gula skalet av 1 citron
- 3-4 stjälkar bladpersilja
- 2 tsk salt
- ½ tsk nymald svartpeppar

Ugnrostade potatisar

- 16 medelstora potatisar
- 2 msk olivolja
- 1 ½ tsk salt

Kall örtsås

- 1 dl crème fraiche
- 1 dl gräddfil
- 10-15 stjälkar blandade färska örter t.ex. bladpersilja, timjan, oregano och basilika
- Salt och peppar

Kalkonlåren

Värm ugnen till 200 °C. Placera ett bakplåtspapper på en långpanna med höga kanter. Dela kalkonlåren i två delar i leden. Skala och hacka vitlöksklyftan. Riv skalet från citronen och finhacka persiljan. Blanda smör, vitlök, citronskal, persilja, salt och peppar med smöret och smörj in smöret över lår och klubbor. Placera låren i långpannan och tillaga i mitten av ugnen i ca 1 timme.

Ugnrostade potatisar

Tvätta och klyfta potatisen (potatisar med fult skal kan istället skalas innan de klyftas). Häll över olivoljan och blanda runt. Lägg potatisen runt om kalkonlåren efter ca 20 minuter, salta på potatisen och låt den gå med i ugnen de sista 40 minuterna.

Kall örtsås

Skölj och hacka örterna och blanda ut i crème fraichen. Blanda ner gräddfilen lite i taget och smaka av med salt och peppar.

Servera allt med en krispig grönsallad



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800